

УДК 663.47

## БІОТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ГРИБНОГО ПИВА

***А.О. АЛДАРКІНА<sup>1\*</sup>, О.В. ЗВЯГІНЦЕВА<sup>2</sup>***

<sup>1</sup> магістрант кафедри Біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

<sup>2</sup> доцент кафедри Біотехнології, біофізики та аналітичної хімії, канд. біол. наук, НТУ «ХПІ», Харків, УКРАЇНА

\*  
email: aldarkina31@gmail.com

Пиво – широко поширений і популярний напій, що володіє привабливим смаком, специфічним ароматом і високою поживною цінністю. Традиційне пиво містить тільки чотири основні компоненти: вода, солод, хміль і дріжджі. З метою надання йому нових органолептичних та / або функціональних показників до складу пива вводять додаткові компоненти, як правило, рослинного походження, наприклад, екстрактів лікарських трав: оману, буркуну лікарського, звіробою звичайного та інші.

Відомий спосіб, коли в отримане пивне сусло вносять освітлений фруктовий сік та отримують прозоре пиво з хорошим кольором, приємним смаком і ароматом [1].

Перспективним джерелом біологічно активних сполук для виробництва пива є лікарські та лікарсько-їстівні вищі гриби. Так, відомі технології виробництва пива з використанням грибів *Lentinus edodes*, *Ganoderma lucidum*, *Flammulina velutipes* та ін., що, окрім нового смаку та аромату, володіють загальнозміцнюючою, антитоксичною активністю з позитивним впливом на метаболічні процеси [2].

Метою роботи було одержання пива з використанням грибу *Agaricus bisporus*, що забезпечує одержання харчового продукту з протипухлинною активністю [3], новим оригінальним смаком та ароматом, збільшеним терміном зберігання за рахунок грибних антиоксидантів. Приготування пива відбувається за традиційною технологією, але на стадії зброджування додається екстракт грибу в кількості 10 % від маси сусла. Така технологія дозволяє отримати пиво, що володіє властивостями фізіологічно функціонального харчового продукту, з новими органолептичними властивостями та збільшеним терміном зберігання.

## Список літератури:

1. Пат. RU 2608497CA. Российская Федерация. Грибное пиво и способ его получения / *А. В. Барков, В. А. Винокуров*. – № 2015132674; заявл. 06.08.2015; опубл. 18.01.2017.
2. Пат. RU C12C12/00. Российская Федерация. Способ получения пива специального / *Орещенко А. В., Гернет М. В., Лаврова В. Л., Кобелев В. К.* – заявл. 2002-03-14; опубл. 20.03.2003.
3. Edible Mushroom (*Agaricus bisporus*) Lectin, Which Reversibly Inhibits Epithelial Cell Proliferation, Blocks Nuclear Localization Sequence-dependent Nuclear Protein Import / *L. G. Yu, D. G. Fernig, M. R. White et al.* // *J. Biological Chemistry*. – 1999. – V.274. – P. 4890–4899.